



ALUMINIUM CRÊPE PAN

(GB)

ALUMINIUM CRÊPE PAN

Operation and safety notes

(FI)

ALUMIININEN OHUKAISPANNU

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

CRÊPE-PANNA I ALUMINIUM

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(DK)

CRÊPE PANDE AF ALUMINIUM

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(PL)

PATELNIĄ ALUMINIOWĄ DO NALESNIKÓW

Wskazówki dotyczące obsługi i
bezpieczeństwa

(LT)

ALUMININĖ LIETINIŲ KEPTUVĖ

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

ALUMIINIMIST PANNKOOGIPANN

Kasutamise- ja ohutusjuhised

(LV)

PANNA NO ALŪMĪNIJA PLĀNO PANKŪKU CEPŠANAI

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

GB	Operation and safety notes	Page	3
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	7
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	11
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	15
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	19
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psl	23
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhisedKasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	26
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	29

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 500281_2504.

● Care and use

- **Save energy!** To avoid heat loss, choose a hotplate with a diameter that matches the diameter of the pan.
- Effective bottom diameter: Ø 220 mm
- Before using the pan for the first time, boil it out with water 2 to 3 times to completely remove all manufacturing residues.
- Lightly grease the pan.
- Do not overheat the pan while empty or filled to prevent the non-stick effect from weakening due to damage to the coating.
- Risk of overheating! When fat-free food comes in contact with non-oiled, overheated pans, slight discolorations of the non-stick coating might occur due to the burning of proteins. Such discolorations are signs of wear and do not affect the quality of the coating and its fitness for use.
- Heat up the food at a high / medium heat setting and then let it cook at a lower heat setting until ready.

- Never leave the pan unsupervised while the grease is warming: Overheated grease can ignite. Never attempt to extinguish grease fires with water! Smother the flames with a lid or a dense wool blanket.
- Only use plastic or wooden kitchen utensils to prevent damaging the non-stick coating. Do not cut food directly in the pan.
- Do not add dripping wet meat to the pan. Grease splatting onto a glowing hob can easily cause a fire.
- The handle may heat during cooking. Use a pot holder or grill gloves for your protection.
- The pan is suitable for gas, electric, glass ceramic and halogen cooker hobs.
- The pan is not suitable for induction.
- This article combines the benefits of aluminium cookware, such as low weight and high thermal conductivity.
- High temperatures may discolour the exterior of the product. This does not indicate faulty material, nor does it impair the product's quality or function.
- Never hold the hot product under cold running water. The underside of the product may be damaged or fall off.
- The item is suitable for keeping dishes warm inside the oven (max. 150 °C for 1 hour).
- This pan is not suitable for dishwashers.
- Handwash with hot water and common washing-up liquid. Avoid using sharp or pointy objects or brushes to avoid damaging the material.
- Do not clean with harsh or abrasive cleaners.
- Frequently cleaning of the pan with harsh cleaners may damage it and can cause discoloration.
- Aluminium pieces may discolour when placed in the dishwasher.
- **ATTENTION! RISK OF SCRATCHES!** Do not move the cookware back and forth on glass-ceramic hobs!

To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the pan before changing its position on the cooking surface.

We are not liable for damage which could otherwise result.

When pans with an exposed aluminium base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These marks can generally be removed with a ceramic cleaner.

We recommend before cooking to wipe briefly the surface of the hob and the cookware bottom with a clean, lint-free cloth (e.g. microfiber) to reduce the risk of scratches.

- **Food safe:** This pan does not affect the taste or odour of prepared foods.
- Never use pans if the handles are loose.
- This product is not suitable for deep frying!
- **CAUTION!** When pouring out hot liquids, be especially careful and cautious – otherwise there is a risk of scalding. Do not pour the liquid hastily, but ensure a steady flow. Make sure that no other persons, especially children, are in the immediate vicinity when pouring.
- **ATTENTION!** If necessary, use an oven mitt or comparably effective personal protective equipment (PPE) when pouring.
- **CAUTION!** Immediately wipe off hot oil or other liquids that run down the pot or drip onto the cooking surface during pouring with a suitable cloth. Otherwise there is a risk of fire.
- Ensure sufficient ventilation to avoid heavy smoke in an enclosed environment.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

Service

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.gb

● Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Tutustu laitteeseen ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Lue sitä varten tämä käyttöohje ja turvallisuusohjeet. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitetulla käyttöalalla. Säilytä käyttöohje paikassa, josta löydät sen aina. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.

Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta www.lidl-service.com. Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle (www.lidl-service.com), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 500281_2504.

● Käyttö- ja hoito-ohjeet

- **Säästä energiaa!** Lämpöhäviön välttämiseksi valitse liesilevy, jonka halkaisija vastaa pannun halkaisijaa.
- Todellinen pohjan halkaisija: Ø 220 mm
- Keitä pannussa ennen ensimmäistä käyttökertaa vettä 2 korkeintaan 3 kertaa, jotta mahdolliset tuotantojäämät irtoavat.
- Voitele pannua pienellä määrällä rasvaa.
- Älä ylikuumenna pannua sen ollessa tyhjänä tai täynnä paistettua ruokaa, koska silloin sen tarttumattomuus heikkenee ja pinnoite vahingoittuu.
- Ylikuumenemisen vaara! Ylikuumentuneissa pannuissa, joita ei ole voideltu, tarttumaton pinnoite voi värjäytyä joutuessaan kosketuksiin rasvattoman paistettavan kanssa proteiinien palaessa pintaan. Tällaiset värjäymät ovat merkkejä käytöstä eivätkä ne vaikuta pinnoitteen laatuun tai sen käytettävyyteen.
- Kuumenna ruokaa voimakkaalla/keskilämmöllä ja anna sen lopuksi kypsentyä heikolla lämmöllä.

- Älä jätä pannua valvomatta, kun rasva kuumenee: Ylikuumentunut rasva voi syttyä palamaan. Älä koskaan sammuta palavaa rasvaa vedellä! Sammuta liekit kannella tai tiiviillä villapeitteellä.
- Käytä vain muovisia tai puisia keittiövälineitä, jotta tarttumaton pinnoite ei vahingoitu. Älä leikkaa ruoka-aineita suoraan pannulla.
- Älä laita märkää lihaa pannulle. Kuumalle liesilevyille roiskuva rasva voi aiheuttaa helposti tulipalon.
- Kahva voi kuumentua valmistuksen aikana. Suojaa kätesi pannulapuilla tai uunikintailla.
- Pannua voidaan käyttää kaasu-, sähkö-, lasikeraamisella ja halogeeniliedellä.
- Tätä pannua ei voi käyttää induktiolla.
- Tässä tuotteessa yhdistyvät alumiinisten keittoastioiden hyödyt kuten kevyt paino ja korkea lämmönjohtokyky.
- Korkeat lämpötilat voivat vääjätä tuotteen ulkopinnan. Tämä ei ole materiaalivirhe eikä se vaikuta tuotteen laatuun tai toimivuuteen.
- Älä koskaan pidä kuumaa tuotetta juoksevan, kylmän veden alla. Sen tuloksena tuotteen pohja voi vahingoittua tai irrota tuotteesta.
- Tuote soveltuu ruoan lämpimänäpitoon uunissa (maks. 150 °C 1 tunnin ajan).
- Tätä pannua ei voi pestä astianpesukoneessa.
- Pese pannu käsin kuumalla vedellä ja tavallisella astianpesuaineella. Vältä terävien ja suippojen välineiden tai harjojen käyttöä, jotta materiaali ei vahingoitu.
- Älä käytä voimakkaita hankausaineita.
- Usein tapahtuva pesu voimakkailla pesuaineilla voi vaurioittaa ja/tai vääjätä pannun pinnan.
- Astianpesukoneessa pesu voi muuttaa alumiiniosien väriä.
- **HUOMIO! NAARMUJA!** Vältä keittoastioiden liikuttamista edestakaisin lasikeraamisilla keittolevyillä!
Vältä lasikeraamisen keittotason naarmuuntuminen nostamalla paistinpannu aina ennen kuin muutat sen asentoa keittotasolla.

Emme vastaa vaurioista, jotka tästä muutoin voisivat syntyä. Alumiinipohjaisten paistinpannujen liikuttaminen edestakaisin keraamisilla pinnoilla voi jättää jälkiä. Tällaiset jäljet voidaan yleensä poistaa keraamisen lieden puhdistusaineella.

Ennen ruoanvalmistuksen aloittamista on suositeltavaa, että keittolevyn pinta ja pannun pohja pyyhitään puhtaalla, nukattomalla liinalla (esim. mikrokuituliinalla). Siten naarmujen syntyminen voidaan välttää.

- **Elintarvikekelpoinen:** Tämä pannu ei vaikuta mitenkään valmistettavien ruokien makuun tai tuoksuun.
- Älä käytä pannua, jos sen kahvat ovat irralliset. Kiristä tarvittaessa kahvojen ruuvit.
- Tämä tuote ei sovellu uppoaistamiseen!
- **VARO!** Kun kaadat kuumia nesteitä, ole erityisen huolellinen ja varovainen – muutoin nesteet voivat aiheuttaa palovammoja. Älä kaada nestettä hätiköiden, vaan varmista, että se valuu tasaisesti. Varmista, ettei muita henkilöitä, etenkin lapsia, ole välittömässä läheisyydessä nestettä kaadettaessa.
- **HUOMIO!** Käytä nestettä kaadettaessa tarvittaessa patalappua tai vastaavaa tehokasta henkilönsuojainta (PPE).
- **VARO!** Pyyhi kuuma öljy tai muut nesteet, jotka valuvat kaadettaessa kattilasta alas tai tippuvat keittotasolle, heti pois sopivalla liinalla. Muuten on olemassa tulipalon vaara.
- Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, jotta vältyt raskaalta savulta suljetussa tilassa.

● Hävittäminen

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

Huoltopalvelu

Huoltopalvelu Suomi

Puhelin: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi

● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet. Gör dig bekant med produkten innan du använder den. Läs följande bruksanvisning och säkerhetsinformation. Använd endast produkten i enlighet med beskrivningen och för angivna ändamål. Förvara denna handledning på en säker plats. Överlämna även bruksanvisningen om du överlåter produkten till en tredje part.

Du kan ladda ned och titta på denna och många andra bruksanvisningar på www.lidl-service.com. Genom att skanna QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service (www.lidl-service.com) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 500281_2504.

● Bruks- och skötselanvisning

- **Spara energi!** För att undvika värmeförluster väljer du en platta med en diameter som är ungefär lika stor som pannans.
- Effektiv bottendiameter: Ø 220 mm
- Koka vatten i pannan 2 till 3 gånger innan du använder den för att ta avlägsna eventuella produktrester.
- Olja in pannan lätt.
- Överhetta inte en panna som är tom eller fylld med mat, annars kan anti-stick-effekten försvinna och beläggningen kan skadas.
- Risk för överhettning! Vid ej infettade och överhettade pannor kan det vid kontakt med fettfritt stekgods uppkomma missfärgningar i anti stick-ytan på grund av att proteinerna bränns. Dessa missfärgningar är normalt slitage och påverkar inte kvaliteten hos ytbehandlingen och påverkar inte produktens användbarhet.
- Värm upp livsmedlet på hög- eller medelhög värme och avsluta tillagningen på lägre temperatur.
- Lämna inte pannan oövervakad medan oljan värms upp: Överhettad olja kan antända. Släck aldrig brinnande olja med vatten! Kväv elden med ett lock eller en tjock ullfilt.

- Använd endast plast- eller träredskap så att anti-stick-beläggningen inte skadas. Skär inte livsmedel direkt i pannan.
- Lägg inte droppande, vått kött i pannan. Fett som skvätter kan komma i kontakt med en het platta och fatta eld.
- Handtaget kan bli varmt vid matlagning. Använd en grytlapp eller grytvantar som skydd.
- Pannan är anpassad för gas-, el-, glas-keramisk- och halogenspisar.
- Denna panna är inte anpassad för induktion.
- Den här produkt kombinerar fördelarna med kokkärl i aluminium, t.ex. låg vikt och hög värmeledningsförmåga.
- Höga temperaturer kan leda till missfärgningar på utsidan av produkten. Det är inget materialfel och påverkar inte produktens kvalitet eller funktion.
- Håll aldrig den varma produkten under rinnande kallt vatten. Undersidan av produkten kan skadas som ett resultat eller falla av produkten.
- Artikeln är lämplig för att hålla maten varm i ugnen (max. 150 °C under 1 timme).
- Pannan är inte lämplig för diskmaskin.
- För rengöring för hand, använd varmt vatten och vanligt diskmedel. Undvik användning av vassa och spetsiga föremål eller borstar, så att du inte skadar materialet.
- Använd inga nötande skurmedel för disk.
- Frekvent rengöring med slipande diskmedel kan leda till skador och/eller missfärgning av pannan.
- Rengöring i diskmaskin kan leda till missfärgning av aluminiumdelar.
- **SE UPP! REPOR!** Undvik att skjuta köksredskap fram och tillbaka på glaskeramikhällar!
För att undvika repor på en klaskeramikplatta så lyfter du alltid pannan innan du flyttar den på plattan.
Vi tar inte ansvar för skador som uppstår i annat fall.

Om pannor med en friliggande aluminiumbotten skjuts fram och tillbaka på keramikytor så kan det efterlämna spår. Sådana spår kan i allmänhet tas bort med ett keramikrengöringsmedel.

Innan du börjar med matlagning rekommenderar vi att du torkar av ytan av hällen och kokkärlets botten med en ren, luddfri trasa (t.ex. mikrofiber). Därmed kan du förebygga repor.

- **Tillverkad av material som inte är skadligt för livsmedel:** Denna panna har ingen påverkan på smak eller lukt hos tillagade livsmedel.
- Använd aldrig pannor under några som helst omständigheter om handtagen är trasiga.
- Denna produkt lämpar sig inte för fritering!
- **VAR FÖRSIKTIG!** När du häller upp heta vätskor krävs särskild aktsamhet och försiktighet - annars finns det risk för skällning. Häll inte upp vätskan hastigt, utan se till att den flyter i ett jämnt flöde. Se till att inga andra personer, särskilt inte barn, befinner sig i omedelbar närhet under hällningen.
- **SE UPP!** Använd vid behov en ugnshandske eller jämförbart effektiv personlig skyddsutrustning (PPE) när du häller.
- **VAR FÖRSIKTIG!** Torka omedelbart bort het olja eller andra vätskor som rinner ner längs grytan eller droppar på matlagningssytan med en lämplig trasa. Annars finns det en risk för brand.
- Se till att ventilationen är tillräcklig för att undvika kraftig rökutveckling i slutna miljöer.

● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930 739

E-Mail: owim@lidl.se

FI

Service Finland

Tel: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 500281_2504.

● Brugs- og vedligeholdelsesvejledning

- **Spar energi!** For at undgå varmetab, skal du vælge en varmeplade med en diameter, der passer med pandens diameter.
- Effektiv bunddiameter: Ø 220 mm
- Før ibrugtagning skal panden koges med vand 2 til 3 gange for helt at fjerne eventuelle produktionsrester.
- Panden smøres let.
- En tom pande eller en pande, der er fyldt med mad til stegning, må ikke overophedes, da non-stick effekten aftager, eller belægningen tager skade.
- Overophedningsfare! På pander uden fedtstof, der overophedes, kan der forekomme misfarvninger af non-stick belægningen, når der forbrændes proteiner ved kontakt med fedtfattige madvarer. Disse misfarvninger skal betragtes som tegn på brug og har ingen indflydelse på belægningens kvalitet og brugsegenskaberne.
- Opvarm mad, der skal koges, ved høj/middel varme, og lad det koge færdigt på et lavere trin.

- Panden må ikke være uden opsyn ved opvarmning af fedt: Overophedet fedt kan antænde. Brændende fedt må aldrig slukkes med vand! Ilden slukkes med et låg eller et tykt tæppe.
- Anvend kun køkkenredskaber af plast eller træ for ikke at beskadige slip let-belægningen. Madvarer må ikke udkæres direkte på panden.
- Læg ikke dryppende vådt kød på panden. Hvis der sprøjter fedt på en varm kogeplade kan der nemt opstå en brand.
- Ved madlavning kan greb blive varmt. Anvend grydelapper eller grillhandsker som beskyttelse.
- Panden kan anvendes med gas-, el-, glaskeramiske- og halogenkogeplader.
- Denne pande er ikke egnet til induktionskogeplader.
- Dette produkt kombinerer fordelene ved køkkengrej af aluminium, som lav vægt og høj varmeledningsevne.
- Høje temperaturer kan misfarve produktets yderside. Dette er ikke en materialefejl og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- Et opvarmet produkt må aldrig holdes under rindende koldt vand. Herved kan produktets underside tage skade eller falde af produktet.
- Artiklen er egnet til at holde tilberedt mad varm i ovnen (maks. 150 °C i 1 time).
- Denne pande er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Ved opvask i hånden anvendes varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Undgå at anvende skarpe og spidse genstande eller børster for ikke at beskadige materialet.
- Anvend ikke skrappe skuremidler til rengøring.
- Hyppig rengøring med skrappe rengøringsmidler kan medføre skader og/eller misfarvning af panden.
- Opvask i opvaskemaskine kan medføre misfarvning af aluminiumsdelene.
- **OBS! RIDSER!** Undgå at skubbe og trække koge grejet på glaskeramiske kogeplader!

For at undgå ridser på en kogeplade af glaskeramik bør du altid løfte panden, før du flytter den til en anden position på kogepladen.

Vi overtager ingen garanti for skader, dette ellers kan forårsage.

Hvis pander med en fritliggende aluminiumsbund bevæges frem og tilbage på keramikflader, kan dette efterlade spor. Sådanne spor kan som regel fjernes med et rengøringsmiddel til keramik.

Før madlavningen påbegyndes, anbefaler vi, at kogepladens overflade og kogegrejets bund rengøres med en ren, fnugfri klud (fx mikrofiber). Herved kan ridser forebygges.

- **Levnedsmiddelsikker:** Denne pande påvirker ikke de tilberedte madvarers smag og lugt.
- Panden må ikke anvendes, hvis håndtaget sidder løst.
- Dette produkt er ikke egnet til friturestegning!
- **FORSIGTIG!** Du skal være meget opmærksom og forsigtig, når du hælder varme væsker ud – ellers er der fare for skoldning. Hæld ikke væsken hurtigt ud, men sørg derimod for en ensartet strøm. Vær, når du hælder væsker ud, opmærksom på, at ingen andre personer, især ingen børn, er i nærheden.
- **BEMÆRK!** Brug om nødvendigt en grydelap eller et tilsvarende effektivt personligt beskyttelsesudstyr (PV), når du hælder.
- **FORSIGTIG!** Aftør straks varm olie eller andre væsker, der løber ned ad gryden eller drypper ned på tilberedningsfladen, når du hælder. Ellers er der fare for brand.
- I et indelukket område, skal du sørge for at der er nok ventilation, så du undgår meget røg.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.

Service

DK **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 500281_2504.

● Instrukcje użytkowania i konserwacji

- **Oszczędzać energię!** W celu uniknięcia utraty ciepła należy wybierać płytę grzejną o średnicy odpowiadającej średnicy patelni.
- Efektywna średnica dna: Ø 220 mm
- Przed pierwszym użyciem patelni zagotować wodę 2 lub 3 razy, aby całkowicie usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne.
- Lekko natłuścić patelnię.
- Nie przegrzewać pustej lub wypełnionej smażoną żywnością patelni, w przeciwnym razie działanie zapobiegającej przywieraniu powłoki osłabnie lub może ona ulec uszkodzeniu.
- Ryzyko przegrzania! W przypadku przegrzanych patelni, które nie są natłuszczone, nieprzywierająca powłoka może odbarwić się w wyniku spalania białek, gdy wejdzie w kontakt z beztłuszczową żywnością. Te przebarwienia należy traktować jako oznaki użytkowania i nie wpływają one na jakość powłoki ani na jej użyteczność.

- Potrawę podgrzewać na silnym lub średnim ogniu, a następnie na małym, aby dokończyć gotowanie.
- Nie zostawiać patelni bez nadzoru, gdy tłuszcz się nagrzewa: Przegrzany tłuszcz może się zapalić. Palącego się tłuszczu nigdy nie gasić wodą! Płomienie zduśić pokrywką od garnka lub grubym, wełnianym kocem.
- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić powłoki, zapobiegającej przywieraniu. Nie ciąć żywności bezpośrednio na patelni.
- Nie kłaść na patelnię mokrego mięsa. Tłuszcz pryskający na rozgrzaną płytę grzejną może w łatwy sposób doprowadzić do pożaru.
- Podczas gotowania uchwyt może się nagrzewać. Używać rękawic do grilla lub rękawic kuchennych.
- Patelnia nadaje się do kuchenek gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych i halogenowych.
- Patelnia nie nadaje się do kuchenek indukcyjnych.
- Ten artykuł łączy w sobie zalety aluminiowych naczyń kuchennych, takie jak mały ciężar i wysoka przewodność cieplna.
- Wysokie temperatury mogą powodować przebarwienia na zewnątrz produktu. Nie jest to wada materiałowa i nie wpływa na jakość ani działanie produktu.
- Nigdy nie wkładać gorącego produktu pod bieżącą, zimną wodę. Dno produktu może ulec uszkodzeniu lub może odpaść.
- Produkt nadaje się do przechowywania żywności w piekarniku w celu podtrzymywania ciepła (maks. 150 °C przez 1 godzinę).
- Tej patelni nie można myć w zmywarkach.
- W przypadku mycia ręcznego używać ciepłej wody i zwykłego detergentu. Należy unikać używania jakichkolwiek ostrych narzędzi, aby nie uszkodzić materiału.
- Podczas czyszczenia nie używać żadnych ostrych materiałów ściernych.

- Częste czyszczenie ostrymi detergentami może spowodować uszkodzenie i / lub przebarwienie aluminiowych części patelni.
- Mycie w zmywarce może powodować odbarwienia elementów aluminiowych.

- **UWAGA! ZARYSOWANIA!** Unikać szurania naczyniem do gotowania po ceramicznej płycie grzejnej!

W celu uniknięcia zarysowania płyty ceramicznej zawsze należy podnosić patelnię przed zmianą jej pozycji na płycie.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogłyby wystąpić w innym przypadku.

Przesuwanie patelni z odstłoniętą aluminiową podstawą tam i z powrotem po powierzchniach ceramicznych może pozostawiać ślady. Takie ślady można zwykle usunąć za pomocą zmywacza do ceramiki.

Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się przetarcie powierzchni płyty grzejnej i dna naczynia do gotowania czystą, niestrzępiącą się szmatką (np. z mikrofibry). W ten sposób można zapobiec zadrapaniom.

- **Bezpieczna żywność:** Patelnia nie zmienia smaku ani zapachu przygotowywanych potraw.
- Nie używać patelni, jeśli uchwyty będą poluzowane.
- Ten produkt nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu!
- **OSTROŻNIE!** Podczas wylewania gorących płynów należy zachować szczególną czujność i ostrożność – w przeciwnym razie istnieje ryzyko poparzenia. Nie wlewać płynu pośpiesznie, ale starać się, aby płynął równomiernie. Upewniać się, że podczas nalewania żadne inne osoby, zwłaszcza dzieci, nie znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie.
- **UWAGA!** Jeśli to konieczne, podczas wylewania używać uchwytu do garnków lub podobnie skutecznego sprzętu ochrony osobistej (ŚOI).

- **OSTROŻNIE!** Za pomocą odpowiedniej szmatki natychmiast zetrzeć gorący olej lub inny płyn, który spływa po patelni lub kapie na powierzchnię gotowania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
- Zapewnij wystarczającą wentylację, aby uniknąć silnego zadymienia w zamkniętym środowisku.

● **Utylizacja**

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Serwis

PL **Serwis Polska**

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@lidl.pl

● Ižanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminy. Prieš pradėdami naudotis šiuo gaminiu, iš pradžių su juo susipažinkite. Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite šį gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Laikykite šią instrukciją saugioje vietoje. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus!

Iš www.lidl-service.com svetainės galite atsisiųsti šį ir daugiau žiny. Nuskaityę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 500281_2504 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

● Naudojimo ir priežiūros instrukcijos

- **Taupykite energiją!** Kad išvengtumėte šilumos nuostolių, pasirinkite kaitvietę, atitinkančią jūsų keptuvės skersmenį.
- Veiksmingas dugno skersmuo yra: Ø 220 mm
- Prieš naudodami pirmą kartą nuo 2 iki 3 kartus įpilkite į keptuvę vandens ir pavirkite tam, kad pasišalintų galimi gamybos likučiai.
- Iššepkite keptuvę nedideliu kiekiu riebalų.
- Neperkaitinkite tuščios arba su kepiniais keptuvės. Priešingu atveju sumažėja nelimpančios dangos veiksmingumas arba danga pažeidžiama.
- Perkaitimo pavojus! Jei riebalų neturintis maisto produktas susiliečia su aliejumi neiššepa, per daug įkaitusia keptuve, nelipni danga gali šiek tiek išblukti dėl baltymų degimo. Tokie spalvos išblukimai yra nusidėvėjimo požymiai ir neturi įtakos dangos kokybei ir jos tinkamumui naudoti.
- Įkaitinkite maistą dideliu / vidutiniu karščiu ir palikite gamintis iki galo pasirinkę mažesnę pakopą.
- Niekada nepalikite keptuvės be priežiūros, kol kaista riebalai: Perkaitę riebalai gali užsidegti. Niekada negesinkite degančių riebalų vandeniu! Slopinkite liepsną dangčiu arba storu vilnoniu apklotu.

- Naudokite plastikinius arba medinius virtuvės reikmenis tam, kad nepažeistumėte nelimpančios dangos. Nepjaustykite maisto keptuvėje.
 - Nedėkite šlapios mėsos į keptuvę. Riebalai besitaškantys iš įkaitusios keptuvės gali sukelti gaisrą.
 - Naudojimo metu gali įkaisti rankena. Norėdami apsaugoti naudokite puodkėlę arba pirštinę.
 - Keptuvė tinka dujinėms, elektrinėms, stiklo keramikos ir halogeninėms viryklėms.
 - Ši keptuvė netinka indukciniams.
 - Šis gaminytis turi aliuminio indams būdingų privalumų, t. y. jis mažai sveria ir labai greitai įkaista.
 - Dėl aukštos temperatūros gaminio išorė gali nublukti. Tai nereiškia, kad medžiaga turi defektų, ir nepablogina gaminio kokybės arba funkcijos.
 - Niekada nelaiykite gaminio po šaltu tekančiu vandeniu. Dėl to gali būti pažeista arba nukristi apatinė gaminio pusė.
 - Gaminytis tinka šildyti patiekalus orkaitėje (maks. 150 °C 1 val.).
 - Šios keptuvės negalima plauti indaplovėje.
 - Plaudami rankomis naudokite karštą vandenį ir įprastas indų plovimo priemones. Nenaudokite aštrių ir smailių daiktų arba šepečių, nes jie gali pažeisti gaminį.
 - Valymui nenaudokite aštrių šveičiamųjų priemonių.
 - Dažnas valymas su aštriomis šveitimo priemonėmis gali pakenkti keptuvei ir/arba pakeisti jos spalvą.
 - Plaunant indaplovėje aliuminio dalys gali pakeisti spalvą.
 - **DĖMESIO! SUBRAIŽYMAS!** Nestumdyskite gaminimo indo ant stiklo keramikos kaitlenčių!
- Kad nesubraižytumėte stiklo keramikos kaitlentės, visada pakelkite keptuvę prieš keisdami jos padėtį ant kaitlentės.
- Mes neatsakome už jokią žalą, kuri galėtų atsirasti kitu atveju.

Judinant keptuves su atviru aliuminio pagrindu pirmyn ir atgal ant keraminių paviršių gali likti žymių. Tokias žymes dažniausiai galima pašalinti keramikos valikliu.

Prieš pradėdant virti mes rekomenduojame kaitlentės paviršių ir indo apačią nuvalyti sausa, nesiveliančia šluoste (pavyzdžiui, mikropluošto). Taip apsaugosite nuo subraižymo.

- **Saugus liestis su maistu:** Ši keptuvė nepakeičia ruošiamų patiekalų skonio ir kvapo.
- Jokiu būdu nenaudokite keptuvės, jei jos rankena yra netvirta.
- Šis gaminytis nėra tinkamas gruzdinimui riebaluos!
- **ATSARGIAI!** Pilant karštus skysčius reikia ypatingo dėmesio ir atsargumo – kitaip kyla nusiplikymo pavojus. Nepilkite skysčio paskubomis, o įsitikinkite, kad jis teka tolygiai. Įsitikinkite, kad pilant arti nėra kitų žmonių, ypač vaikų.
- **DĖMESIO!** Jei reikia, pildami naudokite puodų laikiklį arba panašiai veiksmingas asmenines apsaugos priemones (AAP).
- **ATSARGIAI!** Tinkama šluoste nedelsdami nuvalykite karštą aliejų ar kitą skystį, kuris nutekėjo ant keptuvės arba nuvarvėjo ant kepimo paviršiaus. Kitaip kyla gaisro pavojus.
- Užtikrinkite pakankamą vėdinimą, kad uždaroje patalpoje neprirūktų dūmų.

● Išmetimas

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.

Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.

Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 080033144

El. paštas: owim@lidl.lt

● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgekvaliteedilise toote. Tutvuge tootega enne selle esmast kasutusele võtmist. Selleks lugege tähelepanelikult läbi allolev kasutusjuhend ja ohutusnõuded. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Hoidke see kasutusjuhend kindlalt teadaolevas kohas alles. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.

Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt www.lidl-service.com. QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidli klienditeeninduse veebilehele (www.lidl-service.com), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbrit (IAN) 500281_2504.

● Kasutus- ja hooldusjuhend

- **Säästke energiat!** Kuumuskaot vältimiseks valige pliidiplaat, mille diameeter vastab panni diameetrile.
- Tõhus potipõhja läbimõõt: Ø 220 mm
- Enne panni esmakordset kasutamist keetke selles 2 kuni 3 korda vett, et täielikult eemaldada kõik tootmisjäägid.
- Õlitage panni kergelt.
- Ärge kuumutage tühja ega toiduga täidetud panni üle, vastasel juhul kahaneb kleepumisvastane toime või võib kahjustuda panni pind.
- Ülekuumutamise oht! Rasvavaba toidu kuumutamine liiga vähese õliga pannil või panni ülekuumutamine põhjustab kleepumisvastase kihi värvi muutumist, mis on tingitud proteiinide põlemisest. Säärane värvimuutus loetakse kasutusjälgedeks ja see ei mõjuta kattematerjali kvaliteeti ega selle kasutatavust.
- Kuumutage toitu kõrgel/keskmisel kuumusel ja laske toidul seejärel valmida madalal kuumusel.

- Ärge jätke panni järelevalveta, kui selles rasva kuumutate: Ülekuumenenud rasv võib süttida. Ärge kunagi kustutage põlevat rasva veega! Summutage leegid kaanega või paksu villatekiga.
- Vältimaks kleepumisvastase pinna kahjustamist, kasutage ainult plastmassist või puudust köögiisti. Ärge hakkige toitu otse pannil.
- Ärge asetage pannile tilkuvat, märga liha. Hõõguvale pliidiplaadile pritsiv rasv võib kergesti põhjustada tulekahju.
- Käepide võib küpsetamise ajal kuumeneda. Kasutage enda kaitsmiseks pajalappe või grillikindaid.
- Pann sobib kasutamiseks gaasi-, elektri-, klaaskeraamilistel ja halogeenpliitidel.
- Pann ei sobi kasutamiseks induktsioonpliitidel.
- Sellesse tootesse on kokku ühendatud alumiiniumist küpsetusnõu eelised, nagu kerge kaal ja suur soojusjuhtivus.
- Kõrged temperatuurid võivad tingida toote välimise osa värvimuutuse. See ei ole materjalidefekt ega mõjuta toote kvaliteeti ja toimivust.
- Ärge kunagi hoidke kuuma toodet jooksva külma vee all. Tootte põhi võib seetõttu kahjustuda või toote küljest lahti tulla.
- Tooted on sobilik toidu ahjus soojana hoidmiseks (max 150 °C 1 tunniks).
- Pann ei sobi pesemiseks nõudepesumasinas.
- Tootte käsitsi pesemiseks kasutage kuuma vett ja tavapärasest nõudepesuvedelikku. Vältige teravate esemete ja harjade kasutamist, mis võiksid toote materjali kahjustada.
- Ärge kasutage tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Sage pesemine tugevate pesuvainetega võib panni kahjustada ja/või muuta selle värvi.
- Pesemine nõudepesumasinaga võib muuta alumiiniumist osade värvi.
- **TÄHELEPANU! KRIIMUSTUS!** Vältige klaaskeraamilistel pliidiplaatidel küpsetusnõu edasi-tagasi liigutamist! Klaaskeraamilise pliidiplaadi kriimustamise vältimiseks tõstke pann alati üles, enne kui selle asendit pliidiplaadil muudate.

Me ei vastuta sellest tulenevate kahjustuste eest.

Kui te liigutate katmata alumiiniumpõhja keraamilisel pinnal edasi-tagasi, võib see jätta pinnale jälgi. Selliseid jälgi saab tavaliselt keraamilise pinna puhastusvahendiga eemaldada.

Enne küpsetamisega alustamist soovitame teil puhta ja ebemevaba lapiga (nt mikrofiiberlapiga) pühkida puhtaks pliidiplaadi pinna ja küpsetusriista põhja. See aitab vältida kriimustuste teket.

- **Sobib kasutamiseks toiduainetega:** Pann ei mõjuta valmistatud toidu maitset ja lõhna.
- Ärge kunagi kasutage panni, kui käepide loksab.
- See toode pole sobiv sügavpraadimiseks!
- **ETTEVAATUST!** Kuuma vedeliku väljavalamisel tuleb olla eriti ettevaatlik ja tähelepanelik – vastasel juhul valitseb põletusohu. Ärge valage vedelikku välja liiga kiiresti, vaid jälgige, et vool oleks ühtlane. Jälgige, et väljavalamise ajal ei oleks lähedal teisi inimesi, eriti väikeseid lapsi.
- **TÄHELEPANU!** Kasutage väljavalamisel vajadusel pajalappe või samaväärseid isikukaitsevahendeid (PPE).
- **ETTEVAATUST!** Pühkige kuum õli või muud vedelikud, mis väljavalamise käigus poti alla voolavad või pliidi pinnale tilguvad, kohe ära sobiva lapi abil. Vastasel juhul valitseb tuleoht.
- Tagage piisav ventilatsioon, et vältida tugeva suitsu levimist suletud keskkonnas.

● Jäätmekäitlus

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.

Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.

Teenindus

EE Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-posti aadress: owim@lidl.ee

● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējies augstas kvalitātes izstrādājumu. Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstiet šo izstrādājumu. Rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.

Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē www.lidl-service.com. Noskenējot kvadrāt kodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne (www.lidl-service.com), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 500281_2504.

● Lietošanas un kopšanas norādījumi

- **Taupiet enerģiju!** Lai izvairītos no siltumenerģijas zuduma, izvēlieties sildvirsmu ar tādu diametru, kas atbilst pannas diametram.
- Efektīvais pamatnes diametrs: Ø 220 mm
- Pirms pirmās lietošanas reizes uzvāriet pannā ūdeni 2 līdz 3 reizes, lai pilnībā atbrīvotos no iespējamiem ražošanas atlikumiem.
- Nedaudz ieeļļojiet pannu.
- Neuzkarsējiet tukšu vai ar ceptu pārtiku piepildītu pannu, pretējā gadījumā pasliktinās pārklājuma pretpielipšanas efekts vai tiek sabojāts pārklājums.
- Pārkarsēšanas risks! Ja tiek lietota pārkarsēta neietaukota panna, tai saskaroties ar pagatavojamo pārtiku bez taukvielām un sadegot proteīnam, keramikas pārklājums var mainīt krāsu. Minētās krāsas izmaiņas ir uzskatāmas par lietošanas pazīmēm un nemazina pārklājuma kvalitāti un izstrādājuma piemērotību lietošanai.
- Uzkaršējiet ēdienu augstā/vidējā temperatūrā un pēc tam ļaujiet tam gatavoties zemā temperatūrā.
- Ja tiek karsētas taukvielas, neatstājiet pannu bez uzraudzības: Pārkarsētas taukvielas var aizdegties. Nekad nedzēsiet aizdegušos taukus ar ūdeni! Noslāpējiet liesmas ar vāku vai biezu vilnas segu.

- Lai nesabojātu pretpielipšanas pārklājumu, lietojiet tikai plastmasas vai koka virtuves piederumus. Negrieziet ēdienu tieši pannā.
- Nelieciet pannā pilošu gaļu. Tautiem uzpilot uz sakarsētas plīts virsmas, viegli var izcelties ugunsgrēks.
- Gatavošanas laikā rokturis var sakarst. Savai aizsardzībai izmantojiet katla drāniņu vai grila cimds.
- Panna ir piemērota gāzes, elektriskās, stikla keramikas un halogēna plīts virsmām.
- Panna nav piemērota indukcijai.
- Šis izstrādājums apvieno alumīnija gatavošanas trauku, piemēram, nelielā svara un augstās siltumvadītspējas, priekšrocības.
- Augsta temperatūra var izraisīt krāsas izmaiņas izstrādājuma ārpusē. Tas nav materiāla defekts un neietekmē izstrādājuma kvalitāti vai funkcijas.
- Nekādā gadījumā neturiet karstu izstrādājumu zem aukstas tekoša ūdens strūkļas. Izstrādājuma apakšdaļa var tikt bojāta vai arī nokrist no izstrādājuma.
- Izstrādājums ir piemērots, lai uzturētu ēdienu siltu cepeškrāsnī (1 stundu maksimālā 150 °C temperatūrā).
- Pannu nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Manuālai tīrīšanai izmantojiet karstu ūdeni un parastu trauku mazgāšanas līdzekli. Lai nesabojātu materiālu, nelietojiet asus vai smailus priekšmetus vai suku.
- Tīrīšanai nelietojiet abrazīvus līdzekļus.
- Bieža tīrīšana ar stipras iedarbības tīrīšanas līdzekļiem var izraisīt pannas bojājumus un/vai krāsas izmaiņas.
- Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā var izraisīt alumīnija daļu krāsas izmaiņas.
- **UZMANĪBU! SKRĀPĒJUMU RISKS!** Nebīdīet virtuves traukus uz priekšu un atpakaļ uz stikla keramikas plīts virsmām! Lai nesaskrāpētu stikla keramikas plīts virsmu, vienmēr paceliet pannu, pirms maināt tās stāvokli uz plīts.
Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas varētu rasties pretējā gadījumā.

Ja pannas ar atklātu alumīnija pamatni tiek pārvietotas uz priekšu un atpakaļ uz keramikas virsmām, tās var atstāt nospiedumus. Šādus nospiedumus parasti var noņemt ar keramikas tīrīšanas līdzekli. Pirms sākat gatavot, iesakām noslaucīt plīts virsmu un trauku apakšdaļu ar tīru, bezplūksnu drānu (piemēram, mikrošķiedras). Tādējādi varat novērst skrāpējumus.

- **Paredzēta lietošanai ar pārtikas produktiem:** Šī panna neietekmē pagatavoto ēdienu garšu un smaržu.
- Nekad nelietojiet pannas, ja rokturi ir vaļīgi.
- Šis produkts nav piemērots cepšanai lielā eļļas daudzumā!
- **PIESARDZĪBU!** Ielejot karstus šķidrumus, jāievēro īpaša uzmanība un piesardzība – pretējā gadījumā pastāv applaucēšanās risks. Nelejiet šķidrumu sasteigti, bet pārliecinieties, ka tas plūst vienmērīgi. Izliešanas laikā pārliecinieties, ka tiešā tuvumā neatrodas citas personas, jo īpaši bērni.
- **UZMANĪBU!** Nepieciešamības gadījumā izliešanas laikā izmantojiet lupatiņu vai līdzvērtīgi efektīvus individuālos aizsardzības līdzekļus (IAL).
- **PIESARDZĪBU!** Tūlīt noslaukiet karstu eļļu vai citus šķidrumus, kas izlejot notek pa katlu vai piles uz gatavošanas virsmas. Pretējā gadījumā pastāv aizdegšanās risks.
- Nodrošiniet pietiekamu ventilāciju, lai noslēgtā vidē izvairītos no lieliem dūmiem.

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

Serviss

LV **Serviss Latvijā**

Tālr.: 8000 5808

E-pasts: owim@lidl.lv

IAN	Model No.	Product size	Effective bottom size	Version
500281_2504	HG10613	Ø 250 mm	Ø 220 mm	09/2025

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

IAN 500281_2504

